Vinextase®

Extasym Elevage

Préparation concentrée d'enzymes pectolytiques et béta-glucanases pour la clarification des vins issus de vendanges botrytisées et pour accélérer le phénomène naturel de l'autolyse des levures (libération de mannoprotéines) lors de l'élevage des vins.

COMPOSITION :
Pectinases issues de cultures pures d'Aspergillus Niger et glucanases issues de Trichoderma Harzianum, non OGM, purifiées en cinnamoyl esterase (FCE)

Caractéristiques physiques

* Aspect : poudre granulée
* Couleur : beige

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Vins issus de vendanges altérées : 2 à 3 g/hl.
Elevage des vins blancs : 2 à 3 g/hl.
Elevage des vins rouges : 3 à 5 g/hl.
Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau dans un récipient propre.
Remise en suspension des lies nécessaires quotidiennement la première semaine, puis 2 à 3 fois /semaine.

Analyse physico-chimique

* Cinnamoyl esterase	< 10 U/g
* Autres composants : Malodextrines	
* Cadmium	< 0,5 mg/kg
* Mercure	< 5,5 mg/kg
* Arsenic	< 3 mg/kg
* Plomb	< 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Boîte PET de 100 g et 500 g
Stocker à l'abri de la lumière à une température < 20°C. dans un local sec et exempt d'odeur.
DLUO : 3 ans dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

* Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables	< 50 000 cfu/g
* Salmonelles	absence dans 25 g
* Coliformes	< 30 cfu/g
* Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30 cfu/g
* Staphylococcus aureus	absence dans 1 g
* Activité antibactérienne	aucune
* Mycotoxines	absence de quantité décelable

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

Fiche technique mise à jour : 12/06/2012

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178